

FYRA RÄTTER

Sashimi och dashi på pilgrimsmussla, päron, yuzu

Bakad rotselleri, rostad sesam, svamp, soja

Chirashi sushi, lök, onsenägg, kål, hörökt biff från Ölanda gård, syrat ris

Bakat äpple, glass med japansk whisky, ingefära- och kolasås

Meny 495
Dryckespaket 395

CHEF'S CHOICE

Vi kombinerar en meny på sju rätter med det bästa som säsongen kan uppbringa. En upplevelse för alla sinnen! (Beställs av samtliga i sällskapet)

Meny 1095
Dryckespaket 895

OSTRON

Våra ostron kommer från två olika lägen i Bohuslän.

Våra vilda ostron handplockas i Grebbestad av Klemmings och från Havstensund får vi kravodlade ostron från Sveriges första ostronodling.

Vilt Ostrea Edulis 55/st
Vilt Crassostrea Gigas
Odlad Ostrea Edulis

VÄXTBASERAT

Dagens skörd från våra odlare 55

Krispig kål, chiliolja 45

Algchips, vegansk majonnäs 45

Ris toppat med krispig furikake 45

Misosoppa med svamp 65

Gyoza fylld med kål och svamp från Östragärde gård, chiliponzu 175

Chirashi sushi, tofu, sesamdressing, kål, svamp, syrat ris 275

SVERIGE MÖTER JAPAN

Sashimi moriawase, färsk wasabi 185/295

Sushi moriawase, färsk pepparrot 125/250
(Går även att få vegansk)

Temaki sushi 95

VARMT

Smörstekt gös, hokkaidopumpa, soja, svamp, sesam 295

Chirashi sushi, lök, onsenägg, kål, hörökt biff från Ölanda gård, syrat ris 295

DESSERT

Bakat äpple, glass med japansk whisky, ingefära- och kolasås 125

Havtornssorbet, matcha, shiso, 125

En kula sojakaramellglass 75

Något litet sött 45

Vi serverar fisk, skaldjur, grönsaker och kött från miljömässigt hållbara fiskare, odlingar och gårdar.

Vi har även vår egen takodling som vi använder efter säsong.

VRÅ
Modern nordisk gastronomi möter
japansk teknik och tradition